

WEINGUT
NEUMEISTER

Weißburgunder Steirische Klassik 2011

Lagen: Befinden sich rund um Straden, die Hauptlagen sind: Klausen, Moarfeitl, Waasen, Steintal. Die Reben sind zwischen 10 und 35 Jahre alt.

Böden: Kalkhältige, sandige Lehme, darunter Schotterschichten und Sandstein. Kleiner Anteil an Basaltverwitterungsböden.

Vinifikation: Maischestandzeit bis zu 12 Stunden, größtenteils spontane Vergärung in Edelstahltanks und großen Holzfässern, 5 Monate auf der Feinhefe gereift.

Erntedatum: 10., 14. und 17. September 2011

Erntegradation:	18 °KMW
	89 °Oechsle
Alkohol:	12,5 %vol
Säure:	5,6 g/l
Restzucker:	1,3 g/l

Charakteristik: Mandeln, Orangen, Haselnüsse. Cremiger und voller Körper, lang und balanciert, eleganter Speisenbegleiter.

In Verkauf ab: 1. März 2012

Trinkreife: 2012 - 2014

Speisenbegleitung: Schal- und Krustentiere, Teigwaren mit leichten Saucen, Blätterteigpasteten, Gebackenes Gemüse, Fischgerichte.

Speisenbegleitung der Saziani Stub'n: Kalb & Knochenmark: Kalbsbries gebraten, geräuchertes Knochenmark, Thymian Öl, Roter Röstzwiebelsud, Kalbsbrustwürfel.

Verschluss: Schraubverschluss

Verpackung: 6 x 0,75 l

EAN Nummer: 912001339243 3